Original-Betriebsanleitung
Fleisch- und Gemüsewolf
AW F 82.2

Für künftige Verwendung aufbewahren.

Identifikationsdaten

Hersteller	AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59-61 D-42857 Remscheid Fon: +49 (0) 2191 / 95 13 10 Fax: +49 (0) 2191 / 95 13 11 info@alexandersolia.com
Titel:	AW F 82.2 „Lobos“
Maschinennummer:	
Baujahr:	2014
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	27.08.2014 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	27.08.2014 / vBa
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2014 AlexanderSolia GmbH, Alexanderstraße 59-61,
42857 Remscheid, Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Firma gestattet.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Sicherheitshinweise 5

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise 5
1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen 6
1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation 8
1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten 8
1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine 8
1.3.3 Schutzeinrichtungen 8
1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine 8
1.3.5 Verpflichtung des Betreibers 8
1.3.6 Verpflichtung des Personals 9
1.3.7 Ausbildung des Personals 9
1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine 10
1.4.1 Transport und Aufstellung 10
1.4.2 Inbetriebnahme 10
1.4.3 Normalbetrieb 10
1.5 Besondere Gefahrenquellen 11
1.5.1 Elektrische Ausrüstung 11
1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel 11
1.5.3 Strahlung 11
1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung 11

2 Maschinenbeschreibung 12

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 12
2.1.1 Allgemein 12
2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte 12
2.1.3 Sachwidrige Verwendung / vorhersehbarer Missbrauch 12
2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung 12
2.3 Konformität 13
2.4 Aufbau 14
2.4.1 Übersicht 15
2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine 15
2.5 Technische Daten 16

3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme 17

3.1 Transport 17
3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport 17
3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort 17
3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine 18
3.3.1 Elektrik 18
3.4 Bedienung 19
3.4.1 Sicherheitshinweise 19
3.5 Bedien- und Funktionselemente 19
3.5.1 Bedienfeld 20
3.5.2 Tastenfunktionen 20
3.6 Montage des Wolfgehäuses 21
3.7 Drehrichtung prüfen 21

4 Wolfgehäuse 22

4.1 Zusammensetzen des Wolfes 22
4.1.1 Grundaussattung zum Fleischwolf 24
4.1.1.1 5-teilig wolfen 24
4.1.1.2 3-teilig wolfen 24
4.2 Tägliche Reinigung 25
4.2.1 Hinweis 25
4.2.2 Vorgehensweise 25
4.3 Nach Arbeitsschluss 26
4.4 Störungssuche und –beseitigung 26
4.5 Garantie 28
4.5.1 Garantieanspruch 28
4.5.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten 28

5 Außerbetriebsetzung und Entsorgung 29

5.1 Sicherheitshinweise 29
5.2 Außerbetriebsetzung 29
5.3 Entsorgung 29
5.3.1 Allgemeines 29
5.3.2 Materialgruppen 29

6 Anhang 30

6.1 Anschlußplan 30
6.2 Aufstellplan Fahrgestell 31
6.3 EG-Konformitäts-Erklärung 32

1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

GEFAHR

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Gefahr“ eine unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise hat schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.

WARNUNG

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Warnung“ eine möglicherweise drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge haben, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.

VORSICHT

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Vorsicht“ eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann leichte Verletzungen zur Folge haben oder zu Sachbeschädigungen führen.

ACHTUNG

Dieses Piktogramm gibt in Zusammenhang mit dem Signalwort „Achtung“ wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit der Maschine. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an der Maschine oder in der Umgebung führen.

Anwendungs-Tipps

Bei diesem Piktogramm erhalten Sie Anwendungs-Tipps und besonders nützliche Informationen. Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrer Maschine optimal zu nutzen.

1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

Die Sicherheitshinweise können mit den unten aufgeführten Piktogrammen gekennzeichnet sein. Die Symbole können auch an der Maschine auf Gefahrstellen hinweisen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Allgemeine Gefahr		Kippende Lasten
	Quetschgefahr, Handverletzung		Hängende Lasten
	Einzugsgefahr		Gefahr durch eine Förderanlage im Gleis
	Heiße Oberflächen		feuergefährliche Stoffe
	Laser		UV-Strahlung
	explosionsfähige Atmosphäre		explosionsgefährliche Stoffe
	Gefahr durch Elektrik		Magnetisches Feld
	elektrostatische Entladung		elektromagnetisches Feld
	Drucksysteme		gesundheitsschädliche Stoffe
	Umweltgefährdung		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um Sie zur Benutzung von persönlicher Schutzausrüstung aufzufordern. Der Betreiber muss die persönliche Schutzausrüstung bereitstellen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Schutzbrille tragen		Schutzhandschuhe tragen
	Gehörschutz tragen		Schutzkleidung tragen
	Sicherheitsschuhe tragen		Vollvisierschutz tragen
	Sicherheitshelm tragen.		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um gefährliche Handlungsweisen zu verbieten.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Zutritt/Eingreifen für Unbefugte verboten!		Zutritt verboten für Personen mit Herzschrittmacher
	Rauchen verboten		Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten

1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb der Maschine ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.
Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um die Maschine sicherheitsgerecht zu betreiben.
Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an der Maschine arbeiten.
Darüber hinaus sind die für den jeweiligen Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

Die Maschine ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei ihrer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an anderen Sachwerten entstehen. Die Maschine ist nur zu benutzen

- für die bestimmungsgemäße Verwendung, siehe Kapitel 2.1
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

1.3.3 Schutzeinrichtungen

Vor jedem Ingangsetzen der Maschine müssen alle Schutzvorrichtungen sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.

1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine

Ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an der Maschine vornehmen.

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.
Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.
Nur Original-Ersatz- und Verschleißteile verwenden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

1.3.5 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an der Maschine arbeiten zu lassen, die

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut und in die Handhabung der Maschine eingewiesen sind,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung gelesen, verstanden und dies durch ihre Unterschrift bestätigt haben.
- Die erforderlichen persönlichen Schutzausrüstungen sind vom Betreiber bereitzustellen.
- Alle vorhandenen Sicherheitseinrichtungen sind regelmäßig zu überprüfen.

1.3.6 Verpflichtung des Personals

Alle Personen die mit Arbeiten an der Maschine beauftragt sind, verpflichten sich, vor Arbeitsbeginn:

- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu lesen und durch ihre Unterschrift zu bestätigen, dass sie diese verstanden haben.

Bei noch offenen Fragen steht die AlexanderSolia GmbH für Auskünfte zur Verfügung.

1.3.7 Ausbildung des Personals

- Das Bedienpersonal muss mindestens 14 Jahre alt sein und körperlich sowie geistig zum Bedienen der Maschine geeignet sein.
- Jede Person, die mit der Aufstellung, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung und Instandhaltung der Maschine befasst ist, muss, bevor sie die ersten Handgriffe ausführt, die komplette Betriebsanleitung und besonders das Kapitel „Sicherheitshinweise“ gelesen und verstanden haben.
- Das Bedienungspersonal des Betreibers wird nach Abschluss der Installationsarbeiten von qualifizierten Mitarbeitern des Herstellers oder von dessen Beauftragten in die Handhabung der Maschine eingewiesen.
- Der Betreiber verpflichtet sich, neu hinzugekommenes Bedienungs- und Instandhaltungspersonal im selben Umfang und mit derselben Sorgfalt in die Bedienung und Instandhaltung der Maschine unter Berücksichtigung aller Sicherheitsvorschriften einzuweisen.
- Arbeiten an der elektrischen/elektronischen Ausrüstung dürfen nur von elektrotechnisch ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine

1.4.1 Transport und Aufstellung

VORSICHT

Vorsicht beim Transport der Maschine zum Standort.

Handhaben Sie die Anlagenkomponenten mit Sorgfalt. Dazu zählt unter anderem auch ein erschütterungsfreier Transport.

Beachten Sie die einschlägigen Vorschriften wie z. B. UVV.

1.4.2 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit elektrisch betriebenen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Diese schützen den Benutzer bei Normalbetrieb der Maschine vor den Gefahrenstellen.
Beachten Sie, dass während der Inbetriebnahme diese Schutzeinrichtungen ganz oder teilweise außer Betrieb sind.

WARNUNG

Arbeiten Sie umsichtig und vorsichtig!

Es darf sich nur ausgebildetes und unterwiesenes Fachpersonal in unmittelbarer Nähe der Maschine befinden.

Prüfen Sie vor Wiederaufnahme des Betriebs die korrekte Funktion der Schutzeinrichtungen.

1.4.3 Normalbetrieb

Vor Arbeitsbeginn muss sich das Bedienpersonal mit der Umgebung der Maschine vertraut machen. Es muss gewährleistet sein, dass sich im Arbeitsbereich der Maschine keine Hindernisse befinden.
Führen Sie das Ein- und Ausschalten der Maschine nur entsprechend den Vorgaben dieser Betriebsanleitung durch!

WARNUNG

Die Maschine darf im Normalbetrieb nur betrieben werden, wenn alle Schutzeinrichtungen korrekt an der Maschine vorhanden sind und korrekt funktionieren.

Schutz- und Sicherheitseinrichtungen (Abdeckungen, Schutzgitter, ...) während des Betriebs der Maschine nicht entfernen.

Sie müssen sich von der Funktion der Schutzeinrichtungen überzeugen:

Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob sich Fremdkörper (Werkzeuge, Flüssigkeitsbehälter, etc.) im Arbeitsbereich der Maschine befinden. Entfernen Sie diese sofort!

Bei einer Funktionsstörung ist die Maschine sofort stillzusetzen und gegen Wiederinbetriebnahme, auch durch Dritte, zu sichern. Funktionsstörung sofort dem Betriebsverantwortlichen melden und umgehend beseitigen oder ggf. beseitigen lassen.

1.5 Besondere Gefahrenquellen

1.5.1 Elektrische Ausrüstung

Unbefugtes Öffnen und Eingreifen in Klemmenkästen, Steckverbindungen sowie das Verletzen von Kabelisolierungen ist verboten!

Nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden. Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Maschine sofort abschalten!

GEFAHR

Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Gesetzesvorlagen vorgenommen werden. Bei den Arbeiten immer den Elektroschaltplan benutzen.

Festgestellte oder vermutete Mängel an elektrischen Einrichtungen müssen sofort behoben werden. Besteht bis dahin eine akute Gefahr, so darf die Maschine oder das Betriebsmittel nicht weiter benutzt werden.

WARNUNG

Elektrische Ausrüstungsteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Vor Inspektions-, Wartungs-, und Reparaturarbeiten an elektrischen Einrichtungen ist die Maschine komplett auszuschalten und den CEE-Stecker zu ziehen.

1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

WARNUNG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel können gesundheitsschädlich sein und die Atemwege verletzen.

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung.

Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln und anderen chemischen Substanzen die für das jeweilige Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften.

Die Mittel für eine Erste Hilfe sind stets greifbar zu halten.

1.5.3 Strahlung

1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung

VORSICHT

Das elektromagnetische Verhalten der Maschine kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden.

Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an elektrischen /elektronischen Komponenten ohne die schriftliche Zustimmung des Herstellers vor.

2 Maschinenbeschreibung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

2.1.1 Allgemein

Die Maschine ist ausschließlich zum Wolfen von Lebensmitteln wie Gemüse und Fleisch vorgesehen.

2.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Die Maschine darf nur innerhalb der in den technischen Daten (siehe 2.5 Technische Daten) und die im Kapitel **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.** angegebenen Parameter/Produkte verwendet werden. Eine Überschreitung kann Personen verletzen und die Maschine beschädigen. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

2.1.3 Sachwidrige Verwendung / vorhersehbarer Missbrauch

Bearbeitung von Produkten, die nicht den obigen Spezifikationen entsprechen. Betreiben der Maschine unter Einfluss von Vibrationen während des Betriebs.

2.2 Typenschild und CE - Kennzeichnung

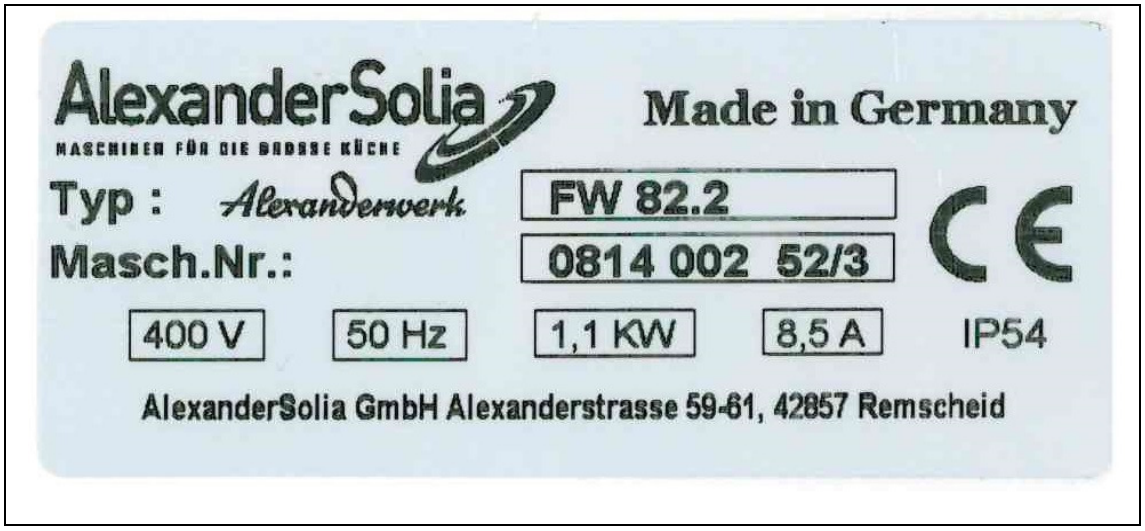


Abbildung 2-1: Typenschild und CE-Kennzeichnung

2.3 Konformität

Die unterzeichnete Konformitätserklärung ist separat abgelegt (Kopie im Anhang).
Die nachfolgende Abbildung gibt den Inhalt der Konformitätserklärung wieder.

Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2004/108/EG, EMV-Richtlinie, Amtsblatt L390/24
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

AlexanderSolia GmbH
Alexanderstraße 59-61
D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Fleisch- und Gemüsewolf
- Typenbezeichnung: AW F 82.2 „LOBOS“
- Seriennummer:
- Baujahr: 2014

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
- DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen

Hiermit erklärt der Hersteller, dass die Maschine den einschlägigen Bedingungen der oben angeführten Richtlinien entspricht.
Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.
Die zur Maschine gehörende Betriebsanleitung liegt vor

Ort, Datum	Dirk Gassen	Geschäftsführer

2.4 Aufbau

Der Fleisch- und Gemüsewolf AW F 82.2, bestehend aus einem separaten Antrieb und einem abnehmbaren Wolfgehäuse, Er ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln.

D AW F 82.2 wurde speziell für Verarbeitung von Fleisch und gekochtem Gemüse konzipiert. Dies mit einer Stundenleistung von bis zu 300kg bei einschichtigem Betrieb .

Der AW F 82.2 ist für den Einsatz in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Fleischereien, wie geschaffen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 allseitig formschön aufgebaut. Der AW F 82.2 besticht durch seine hochwertige Verarbeitung.

Die Zugänglichkeit und die Bedienbarkeit sind ergonomisch optimal gelöst.

Durch das problemlose Demontieren des Wolfgehäuses lässt sich der Fleischwolf mühelos reinigen.

Als besondere Merkmale des AW F 82.2 gelten die Sicherheitsabschaltung der Motorsteuerung. Eine Überlastung des Motors ist damit ausgeschlossen. Das Unterstellen eines 1/1 Gastro-Normbehälters ist problemlos möglich. Außerdem Sind alle Anbauteile, wie Fleischschale und Wolfgehäuse demontierbar und Spülmaschinenfest.

2.4.1 Übersicht

1 Antrieb	4 Stößel
2 Wolfgehäuse	5 Start-Taster
3 Fleischschale	6 Stopp-Taster

Abbildung 2-2: Aufbau:

2.4.2 Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Das besondere Merkmal der SOLIA M30 ist die Sicherheitsabschaltung. Die „intelligente„ Steuerung der Maschine ist so eingestellt, dass der Motor bei Überlastung abschaltet. Sollte versehentlich Fleisch mit Knorpel oder Knochen in die Maschine geraten schaltet diese ab. Der Fremdkörper kann dann entfernt und die Maschine wird neu gestartet werden.

2.5 Technische Daten

Allgemeine Daten	
Typ	AW F 82.2
Abmessungen	
Breite	498 mm
Tiefe	503 mm
Höhe	433 mm
Gesamtgewicht	50 kg
Maschinenleistung	
Spannung	400 Volt / 50Hz
Motorleistung	1,1 kW
Vorsicherung	8,5 A
Anschlusskabel mit CEE-Stecker	5 x 1,5mm², 2,5 m lang
1. Drehzahl	140 min^{-1}
Schutzart	IP 54
Bedienung	
Vandalismussichere, beleuchtete Drucktaster	Start (grün)/ Stopp (rot)
Arbeitsleistung	
Fleisch- und Gemüsewolf	300 kg/h
Fassungsvermögen - Fleischschale	7,75 l

Umgebungsbedingungen	**Lagerung**	**Betrieb**
Temperatur	-25° C bis +50° C	+5° C bis +50° C
Feuchtigkeit	trocken, überdacht und taugeschützt	
Aufstellungsort		Gastronomie/ Hotellerie/Fleischerei Waagerecht, fester Untergrund
Umweltbelastung		
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert L q Aeq		73 dB (A)
Schallleistungspegel (LwA)		85 dB (A)

Die Messungen wurden nach DIN 45635, Teil 1 durchgeführt.

3 Transport, Aufstellung und Inbetriebnahme

3.1 Transport

3.1.1 Sicherheitshinweise beim Transport

GEFAHR

Elektrische Einrichtungen können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Zuerst Spannungsversorgung trennen!

GEFAHR

Gefahr durch kippende Lasten!

Während dem Anheben, Transport und Ablassen der Maschine oder von Maschinenkomponenten dürfen sich keine Personen im Umfeld der Last aufhalten.

VORSICHT

Vorsicht vor Verletzungen und Sachschäden!

Transporthinweise auf der Verpackung beachten, nicht stürzen, möglichst schwingungsfrei transportieren.

Maschinenkomponenten vor dem Transport besonders geschützt verpacken und sehr vorsichtig transportieren.

3.2 Anforderungen an Aufstellort / Einsatzort

ACHTUNG

Die Maschine benötigt definierte Umgebungsbedingungen für die sichere und korrekte Funktion. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort die vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (siehe technische Daten Kapitel 2.5) vorhanden sind.

Für die Produktion mit der Maschine und die notwendigen Wartungsarbeiten muss ein Zugang von jeder Seite gewährleistet sein.

3.3 Aufstellen und Inbetriebnahme der Maschine

Der Fleisch- und Gemüsewolf AW F 82.2 „LOBOS“ kann platzsparend auf der Arbeitsfläche aufgestellt werden. Unter dem Auslass des Wolfgehäuses findet

ACHTUNG

Hinweis zur Drehrichtung:

Die Maschine darf nur in Linksrichtung drehen. Vor der Inbetriebnahme des „LOBOS“ muss die Drehrichtung geprüft werden. Eine falsche Drehrichtung kann die Maschine beschädigen.

Entfernen sie dazu das Wolfgehäuse mittels der 2 Sterngriffe vom Antrieb und starten Sie die Maschine. Der Mitnehmer muss sich gegen den Uhrzeigersinn (linksherum) drehen.

Sollte das nicht der Fall sein, so müssen die Phasen am CEE-Stecker von ausgebildeten Fachpersonal gewendet werden.

3.3.1 Elektrik

Die Fleisch- und Gemüsewolf AW F 82.2 „LOBOS“ ist mit einem CEE Kragenstecker 5 polig, 16 A, 3 m lang, ausgeführt.

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Vor Arbeiten an der elektrischen Anlage muss die Maschine vom Netz getrennt werden!

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

ACHTUNG

Hinweis zur Stromversorgung:

Die Maschine darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden.

Die Steckdose muss gegen Fehlerstrom gesichert sein.

3.4 Bedienung

3.4.1 Sicherheitshinweise

GEFAHR

Schutzeinrichtungen dürfen nicht umgangen, entfernt oder unwirksam gemacht werden.

Jeweils vor Arbeitsbeginn ist der betriebssichere Zustand zu überprüfen.

Für die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen ist der Betreiber verantwortlich.

VORSICHT

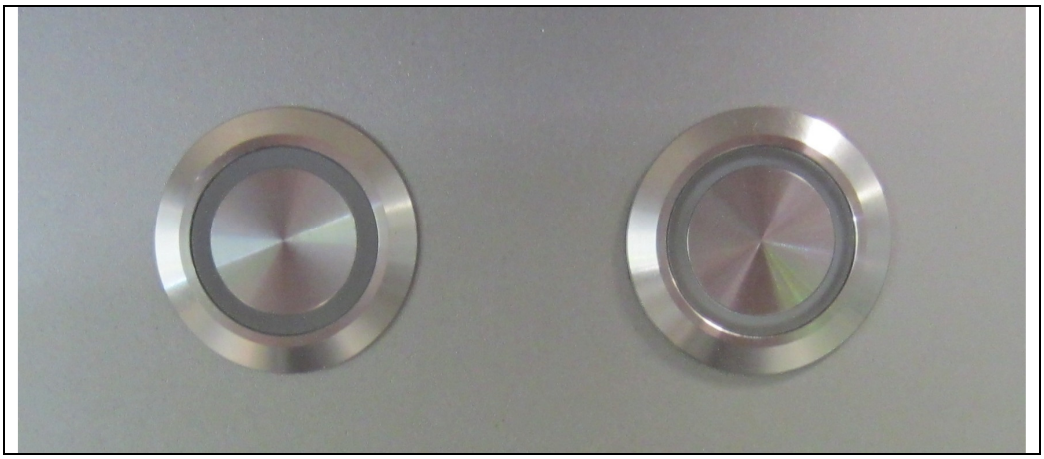
Es besteht die Gefahr des Quetschens und Schneiden von Händen/Fingern an den beweglichen Einheiten der Maschine.

- Greifen Sie nicht in den Einfüllbereich des Wolfgehäuses
- Nutzen Sie immer und ausschließlich den mitgelieferten Stopfer

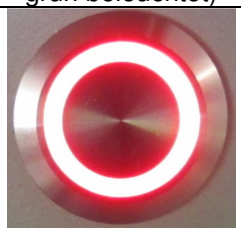
3.5 Bedien- und Funktionselemente

Die Maschine wird über 2 Taster bedient. Durch betätigen des linken Start-Tasters läuft die Maschine an. Der Start-Taster leuchtet nun grün auf. Das Wolfgehäuse kann jetzt über den, in der Fleischschale befindlichen Auslass und unter Zuhilfenahme des Stopfers, befüllt werden.
Nach beenden des Verarbeitungsprozesses wird die Maschine über den rechten Stopp-Taster angehalten. Der Stopp-Taster leuchtet nun rot auf. Die Maschine befindet sich im Stand-By-Modus.
Nach 10 min. schaltet die Maschine komplett ab.

3.5.1 Bedienfeld



3.5.2 Tastenfunktionen

Aktion	Tastenbetätigung	Ergebnis
Drücken	Links (in Betrieb grün beleuchtet)	Durch Drücken der Taste wird die Maschine gestartet.
Drücken	 Rechts (in Betrieb rot beleuchtet)	Durch Drücken der Taste wird die Maschine gestoppt.

3.6 Montage des Wolfgehäuses

Das Aufsetzen des Wolfgehäuses ist nur bei stehendem Antriebsmotor durchzuführen. Das Wolfgehäuse mittig auf den Motorflansch am Antrieb setzen. Dabei zeigt das Einfüllrohr nach oben. Mit den Sterngriffen das Wolfgehäuse am Motorflansch fixieren.
Anschließend die Schnecke in das Wolfgehäuse einsetzten und unter leichtem Druck drehen, bis es einrastet.
Nun kann der Schneidsatz, wie unter Kap. 4.1 beschrieben, eingesetzt werden.

3.7 Drehrichtung prüfen

ACHTUNG

Die Maschine darf nur in Linksrichtung drehen. Vor der Inbetriebnahme des „LOBOS“ muss die Drehrichtung geprüft werden. Eine falsche Drehrichtung kann die Maschine beschädigen.

Die Schnecke muss beim Blick durch das Einfüllrohr eine Förderbewegung vom Antrieb weg - in Richtung Fleischwolfschneidsatz ausführen!

4 Wolfgehäuse

	ACHTUNG
	Es darf nur sehnen-, knorpel und knochenfreies Material verwendet werden. Wird der Hinweis nicht beachtet, ist der störungsfreie Betrieb der Maschine nicht gewährleitet.

	Anwendungs-Tipps
	Das Fleisch sollte bei der Verarbeitung eine Temperatur von 2°C haben. Bei dieser Temperatur ist gewährleistet, dass die Maschine optimal arbeitet.

4.1 Zusammensetzen des Wolfes

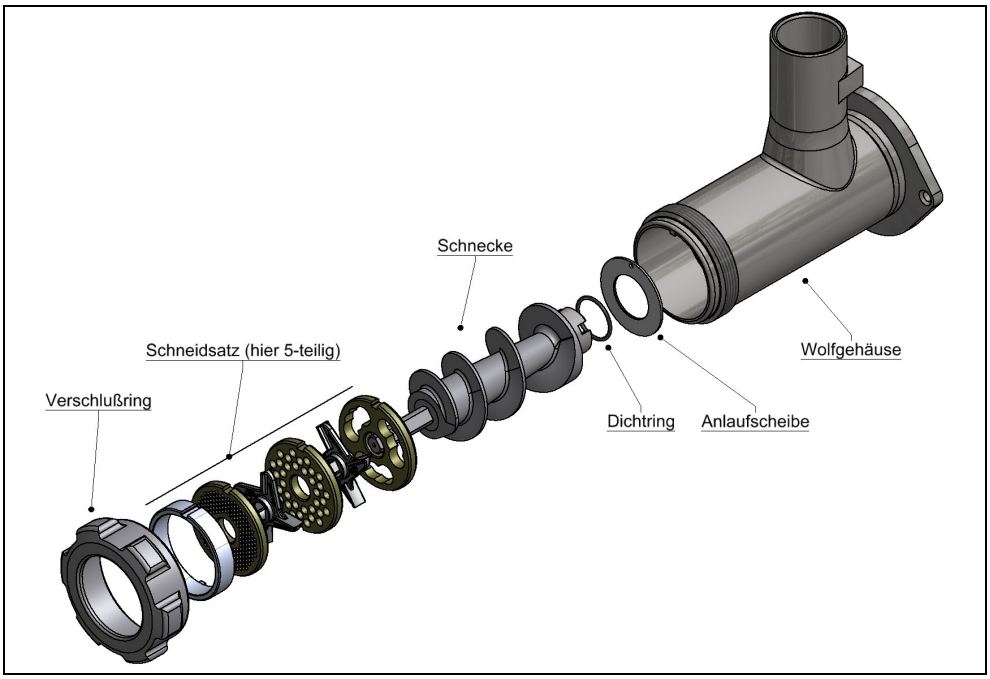


Abbildung 4-1: Schaubild - Zusammensetzen Fleischwolf.

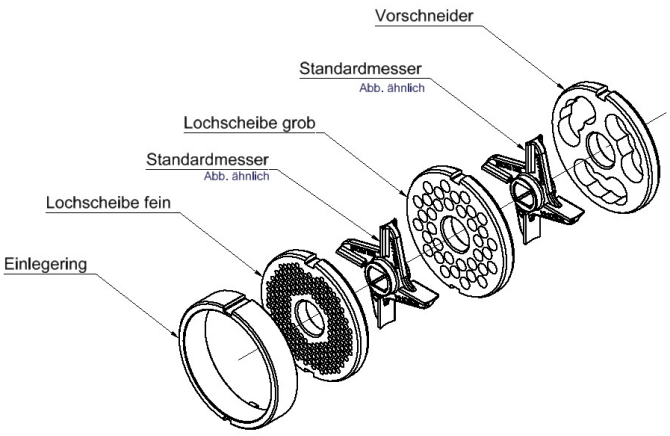


Abbildung 4-24: Schaubild - Zusammensetzen Schneidsatz.

	ACHTUNG
	Die genaue Zusammensetzung der einzelnen Teile ist zu beachten! Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der angegebenen Anordnung.

	WARNUNG
	Verletzungsgefahr! Messer richtig einsetzen, d.h. Schneidekanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen dem Uhrzeigersinn) siehe Darstellung

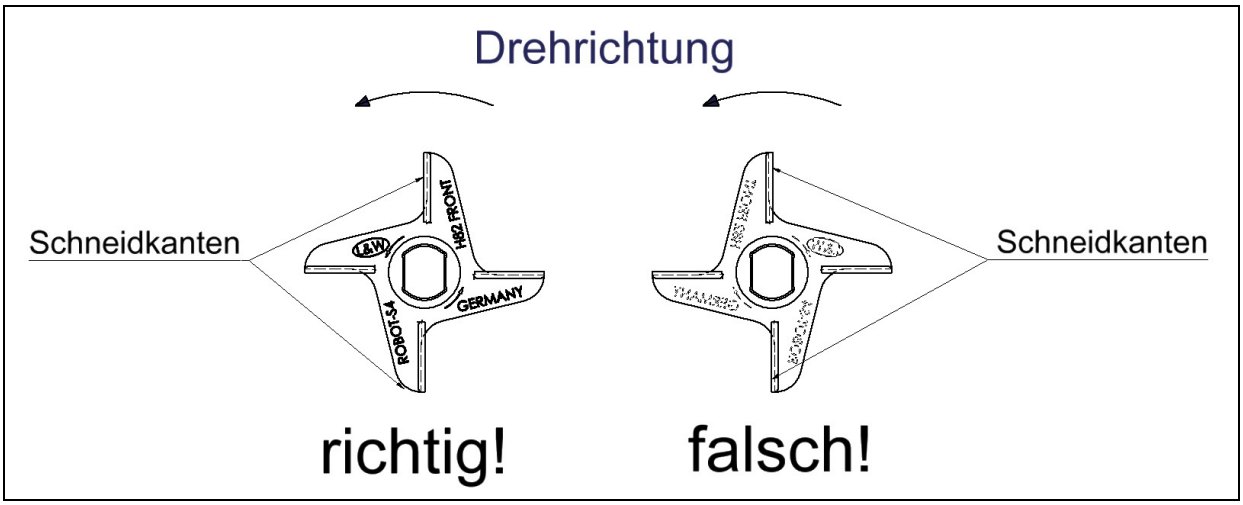


Abbildung 4-3:Schneidkanten

4.1.1 Grundaussattung zum Fleischwolf

4.1.1.1 5-teilig wolfen

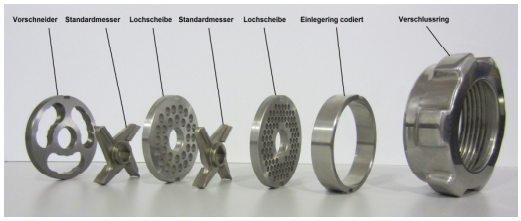
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 45 051	Vorschneider
	1300 45 055	Standardmesser
	1300 45 054	Lochscheibe 7,8mm
	1300 45 055	Standardmesser
	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	1300 45 060	Einlegering codiert 18mm

Abb. Ähnlich

4.1.1.2 3-teilig wolfen

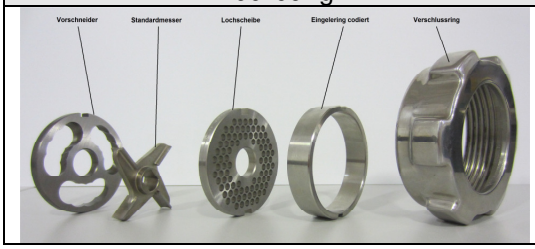
Abbildung	Best. Nr.	Beschreibung
	1300 45 051	Vorschneider
	1300 45 055	Standardmesser
	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	1300 45 061	Einlegering codiert 36mm

Abb. ähnlich

Das Zusammensetzen erfolgt wie auf Seite 23 beschrieben.

4.2 Tägliche Reinigung

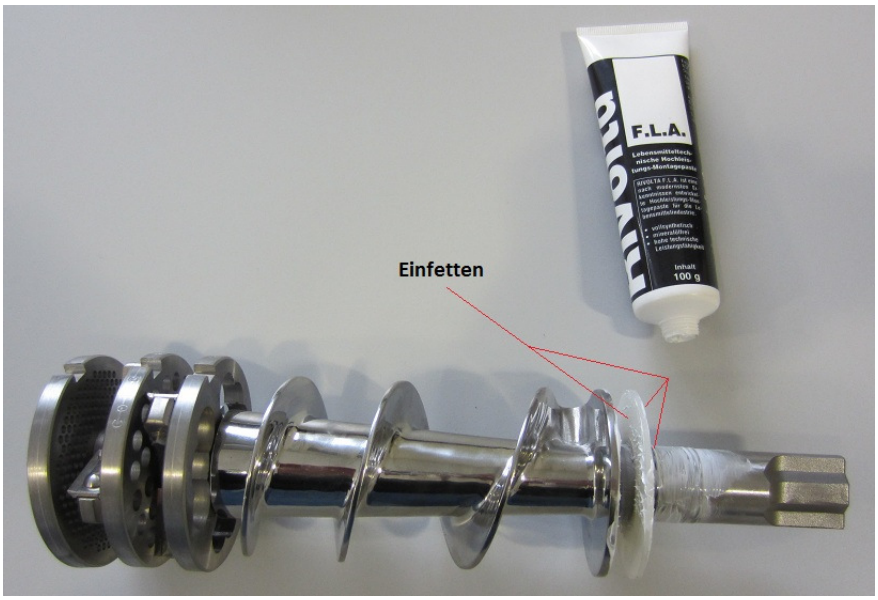
4.2.1 Hinweis

- Alle Teile müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Alle Zusatzteile sind aus rostfreiem Edelstahl beziehungsweise korrosionsbeständigen Werkstoffen und können mit handelsüblichen Spülmitteln von Hand gereinigt werden.
- Der Schneidsatz sollte nach der Reinigung in lebensmittelverträglichem Öl eingelegt oder benetzt werden.
- Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Außenreinigung des Fleisch- und Gemüsewolfes AW F 82.2 nur mit einem feuchten, weichen Tuch (Fensterleder) vorzunehmen. Kein fließendes Wasser.

4.2.2 Vorgehensweise

Nehmen Sie die Fleischschale und den Stopfer vom Gerät ab. Schrauben Sie den Verschlussring vom Wolfgehäuse ab. Ziehen Sie die Schnecke mit dem Schneidsatz, unter Zuhilfenahme des Entnahmehakens heraus. Nun demontieren Sie das Wolfgehäuse durch abschrauben der Sterngriffe.
Das Wolfgehäuse, Schnecke und Schneidsatz kann, wenn der Dichtring und die Anlaufscheibe entfernt wurden, in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Im Anschluss daran sind die Anlaufscheibe sowie der Dichtungsring wieder zu montieren und mit lebensmitteltechnischem Fett (s. Abb) einzufetten.



Um eine optimale Funktion des Fleischwolfes zu gewährleisten, sollte auch das Gewinde am Verschlussring in regelmäßigen Abständen eingefettet werden. Dies sollte einmal im Monat nach der Reinigung geschehen.

4.3 Nach Arbeitsschluss

	Anwendungs-Tipps
	Nach Arbeitsschluss muss die Maschine vom Netz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ein unbeabsichtigtes Einschalten der Maschine wird damit sichergestellt. Die Maschine bleibt nicht unnötig im Standby Modus. Des Weiteren sparen Sie somit auch Energiekosten.

4.4 Störungssuche und –beseitigung

Bei Störungen sollten Sie, bevor Sie den Kundendienst rufen, die in der Tabelle enthaltenen Hinweise beachten.

Symptom	Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht starten (Tasterbeleuchtung aus)	Kein Stromanschluss	Stecker in die Steckdose
Maschine lässt sich nicht starten	Motor zu warm	Abwarten bis Motor abgekühlt ist
Maschine schaltet im Betrieb aus	Motor überlastet	Fremdkörper (Knochen, Knorpel etc.) aus dem Wolfgehäuse entfernen.

Sollten Ihre Bemühungen keinen Erfolg haben, so reparieren Sie nicht selbst, sondern wenden Sie sich an unsere Kundendienststation oder direkt an unsere Abteilung Kundendienst.

4.5 Garantie

4.5.1 Garantieanspruch

Die Firma AlexanderSolia GmbH übernimmt für das Gerät 24 Monate Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf Material- bzw. Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten. Ausgeschlossen sind solche Teile, die durch unsachgemäße Behandlung oder falsche Bedienung ausgefallen sind. In der Garantieleistung sind Folgeschäden ausgeschlossen.
Die Garantie beginnt mit dem Tag der Auslieferung (Datum des Lieferscheins).

4.5.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten

Abbildung 4-4: Typenschild

- Bitte teilen Sie uns Ihre Maschinennummer mit (Maschinennummer befindet sich auf dem Typenschild)
- Bitte reinigen Sie Ihr Gerät, bevor der Garantiefall behoben wird.
- Geben Sie uns ein Stichwort, welche Beanstandungen Sie haben.

5 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

Die in diesem Kapitel aufgeführten Arbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wartungsarbeiten:	Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal
Reinigungsarbeiten:	eingewiesenes Personal

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

5.2 Außerbetriebsetzung

- Verstauen Sie Kabel und Leitungen so, dass es zu keiner Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen am Kabel.
- Reinigen Sie die Maschine wie unter Kapitel 4.2 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

5.3 Entsorgung

5.3.1 Allgemeines

Achten Sie auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und ihre örtlichen Möglichkeiten der vorschriftsmäßigen Entsorgung. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Landkreis beim Amt für Abfallwirtschaft.

5.3.2 Materialgruppen

Metalle, Nichtmetalle, Verbundwerkstoffe und Hilfsstoffe nach Sorten trennen und umweltgerecht entsorgen.

6 Anhang

6.1 Anschlußplan

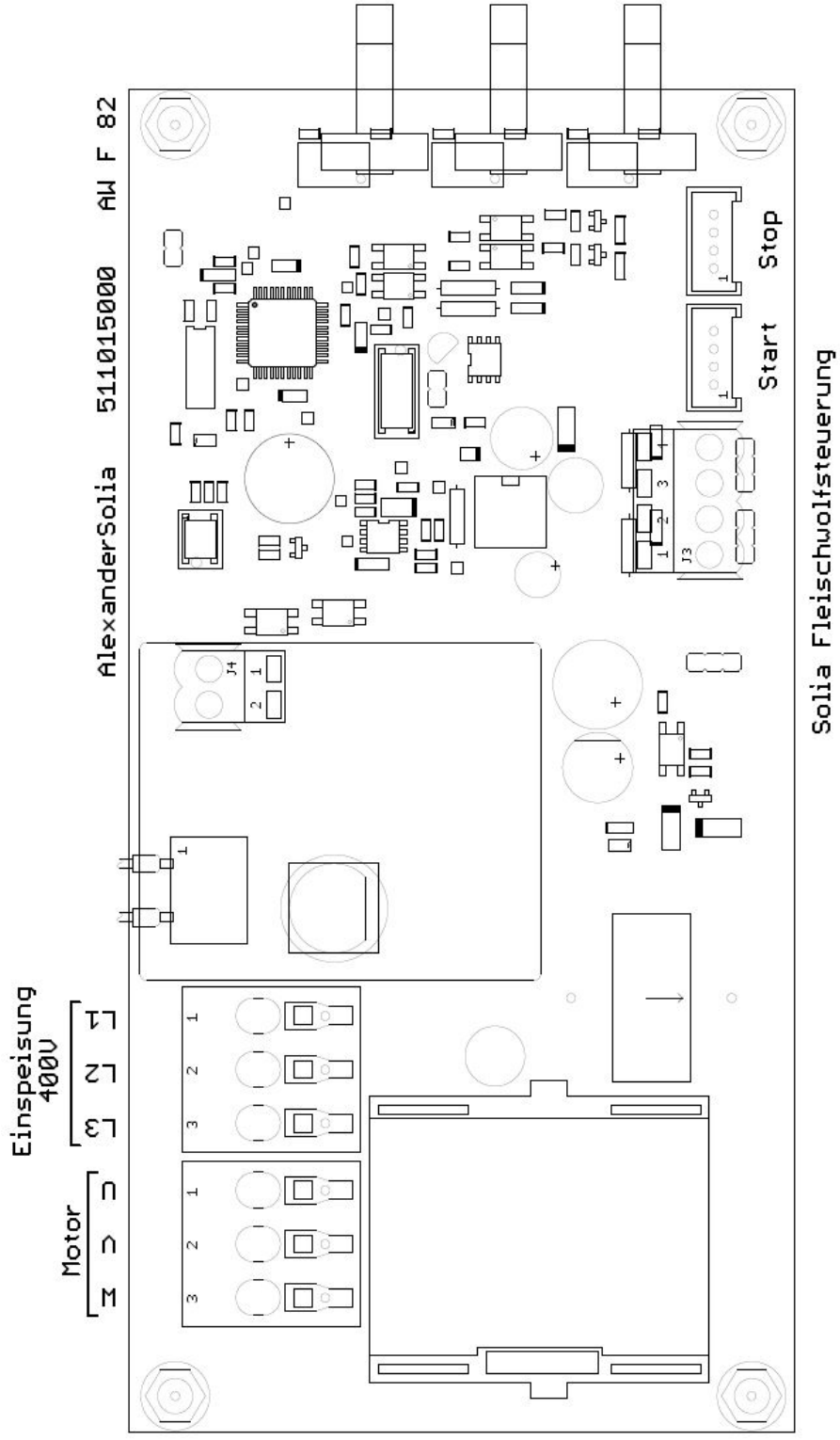


Abbildung 6-3:Anschlußplan

6.2 Aufstellplan Fahrgestell

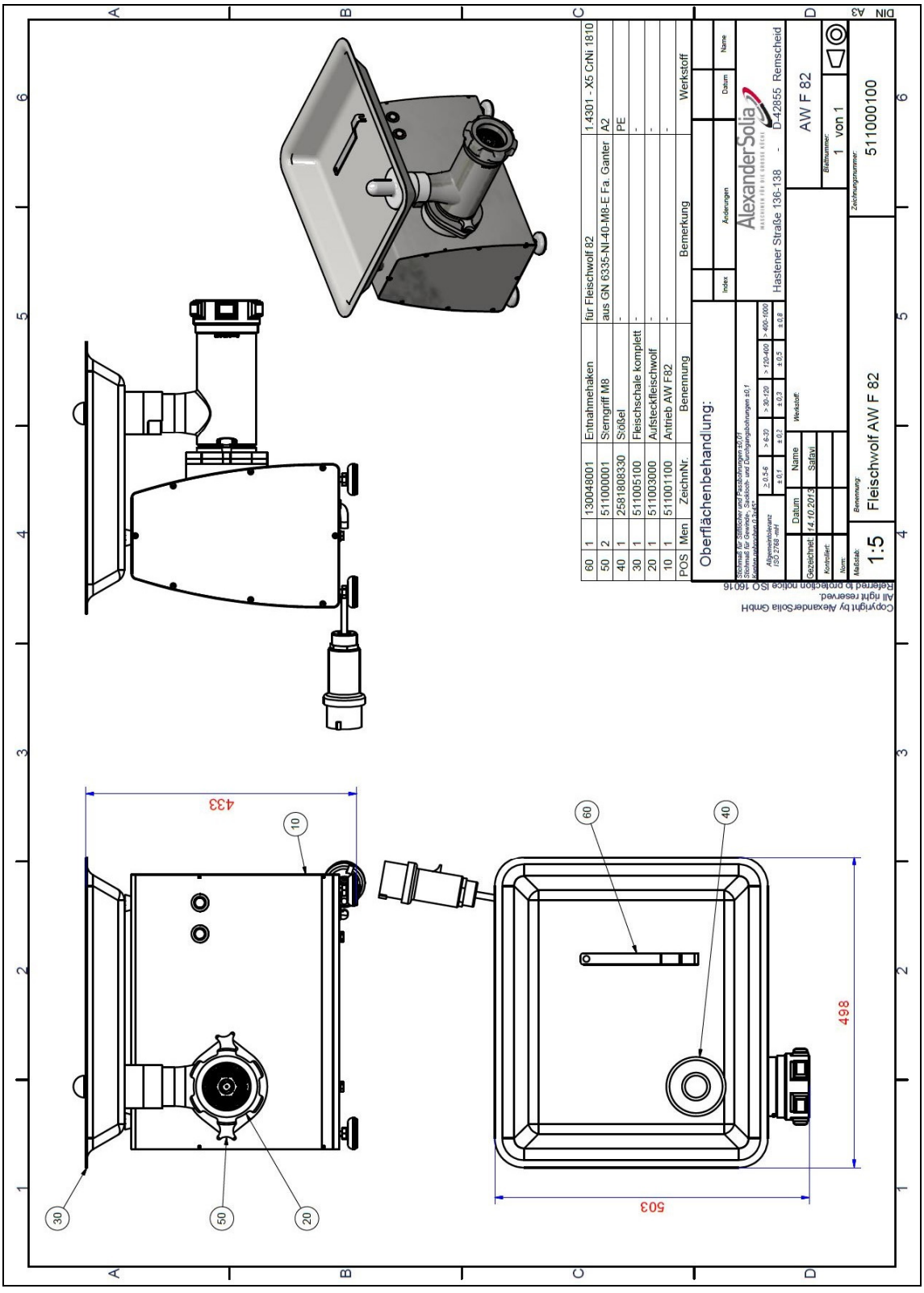


Abbildung 6-1: Fahrgestell

6.3 EG-Konformitäts-Erklärung

Dok-Nr.: Konformität-AW F82.2.doc

Druck Datum: 28.08.2014

Original der EG-Konformitäts-Erklärung

entsprechend Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Im Sinne der Richtlinien:

- 2006/42/EG, Maschinenrichtlinie, Amtsblatt L157/24
- 2004/108/EG, EMV-Richtlinie, Amtsblatt L390/24
- Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Hersteller und bevollmächtigt für die Zusammenstellung der Dokumentation:

AlexanderSolia GmbH
Alexanderstraße 59 - 61
D-42857 Remscheid

Bezeichnung der Maschine:

- Funktion: Fleisch- und Gemüsewolf
- Typenbezeichnung: AW F 82.2 „LOBOS“
- Seriennummer:
- Baujahr: 2014

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

- DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
- DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN ISO 13849 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen
- EN 61000-6-1/2012 Störfestigkeit, EN 61000-6-3/2012Störaussendungen
- EN 61000-3-2/A1 2012 Oberschwingungsströme, EN 61000-3-3/2012 Spannungsschwankungen

Hiermit erklärt der Hersteller, dass die Maschine den einschlägigen Bedingungen der oben angeführten Richtlinien entspricht.

Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.

Die zur Maschine gehörende Betriebsanleitung liegt vor

Remscheid, 28.08.2014

Ort, Datum | Dirk Gassen | Geschäftsführer

```
ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: !

STACK:
```